

Aglione di Valdichiana – Scheda di prenotazione 2019

Compilare e inviare via e-mail a: info@aglione.it

La Segreteria, per conto dei produttori autorizzati all'uso del marchio Aglione di Valdichiana®, raccoglie le richieste di fornitura del raccolto 2019. *Le richieste saranno accolte sino ad esaurimento della produzione.*

Nome e Cognome
Via/località n.
Cap Città
e-mail telefono

in qualità di: Acquirente privato Titolare di Azienda Agricola
Denominazione Azienda
Cod. Fisc. / P. IVA

Titolare di Esercizio Commerciale

Denominazione Azienda
Cod. Fisc. / P. IVA

Ristorante/Gastronomia Street-Food Dettaglio Orto-Frutta
Ingrosso Orto-Frutta Altro (specificare)

Chiede che venga riservata a suo nome la seguente quantità e tipologia di **Aglione di Valdichiana®**:

*Raccolto 2019 con metodo
Biologico Integrato*

Gigante – confezione da n° 6 bulbi <i>(bulbi di Ø superiore a 80 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,650 circa)</i>	n° conf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Extra – confezione da n° 8 bulbi <i>(bulbi di Ø tra 70 e 80 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,400 circa)</i>	n° conf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Grande – confezione da n° 12 bulbi <i>(bulbi di Ø tra 60 e 70 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,700 circa)</i>	n° conf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Piccolo – confezione da n° 20 bulbi <i>(bulbi di Ø inferiore a 60 mm. - contenuto netto confezione kg. 1,750 circa)</i>	n° conf.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Nota:

La Segreteria provvederà a comunicare prezzi, costo di spedizione e modalità di pagamento.
In zona di produzione è possibile acquistare direttamente Aglione di Valdichiana® sfuso.
Presso la Locanda dell'Amorosa di Sinalunga (Siena) è possibile, all'Osteria dell'Aglione, avere degustazioni e prendere visione delle diverse tipologie di formato e di confezionamento.